



GALLETAS DE COPOS DE AVENA

Ingredientes

Por aprox. 10 galletas

240gr de mantequilla de cacahuete

1 huevo

220gr de sirope de arce

30gr de avena

Pasos

- 1.** En un cuenco mezcla la mantequilla de cacahuete, el huevo y el sirope de arce hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 2.** Luego añade los copos de avena. La masa debería convertirse en una masa pegajosa similar a la masa de galletas.
- 3.** En la bandeja del horno, cubierta con papel de horno, haz pequeños círculos de masa y aplánalos ligeramente.
- 4.** Cocinar durante 11 minutos en un horno precalentado a 180°C.